

AUBERGINEN-LASAGNE

MIT GRIECHISCHEM JOGHURT UND FETA



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- 400 g stückige Tomaten
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 200 g APOSTELS jogurti
- 250 g Lasagneblätter
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 250 g Feta
- Frischer Oregano

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, klein würfeln, salzen und kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Nun Thymian und Tomaten zugeben. Alles salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.

Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Dann APOSTELS jogurti hinzugeben und glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Auberginen goldbraun braten und zu den Tomaten hinzugeben.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform einfetten. Den Boden der Form mit einer Lage Nudelplatten auslegen. Darauf eine Schicht Auberginen legen, jeweils etwas Tomaten-Auberginenmischung, Béchamelsauce und etwas Feta darüber verteilen. Das Ganze wiederholen. Mit Tomaten-Auberginenmischung und Feta abschließen. Lasagne im Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren frischen Oregano darüber geben.

GUTEN APPETIT!